Unser Mittagsmenü

Di-Fr 12:00 - 14:30

FISCH MENÜ: Salat oder Suppe + Tagesteller mit Fisch 15,00
NOFISCH MENÜ: Salat oder Suppe + Tagesteller vetarisch 13,00

Salat:

Torshi SALAT (O)
Lollo Rosso mit eingelegtem
Gemüse (Torshi) 5,00

Suppe:

Levante LINSENSUPPE (A,L,N)
Cremige Suppe von roten Linsen
mit Fladenstücken, Tahin, Berberitze 5,00

Tagesteller mit Fisch:

Fisch BENATSCHIN (D,L)
Senegambischer Reiseintopf mit Ofengemüse,
Charapitacreme, Süßwasserfisch 11,50

Tagesteller vegetarisch:

Ofenkürbis STROGANOFF (A,G,L)
Hokkaido aus dem Ofen mit Ragout
Stroganoff und Majorannockerln 9,50

Mittags à la carte

Di-Fr 12:00 - 14:30

ROGEN Häppchen (D,G,H,L)
Rogen vom Süßwasserfisch auf Karfiolcreme
und gebratener Melanzani 9,50

Süßwasser BOUILLABAISSE (A,B,C,D,L,O)
Bouillabaisse mit Süßwasserfisch,
Rouille und Baguette kleine/große Portion 9,50 / 15,00

Ofen BRANDADE (A,D,G,L,O)
Grobes Püree aus Kartoffeln und Rauchfischstücken
mit Blattsalat 17,00

BRATFISCH mit Nockerln (A,D,G,L,M)
(In memoriam Josef Bratfisch, alias "Nockerl")
Filet vom Saibling mit hausgemachten
Wurzelgemüse-Nockerln zu Senfsauce und Krautsalat 25,00

DAMPFFISCH (D,L,O)
Ein Filet von der gedämpften Roséforelle
mit Knusperkapern, Schwarzkümmelkartoffeln,
Lauchtürmchen und Roten Rübensalat 27,00

Nachspeise

MEHLSPEIS der Woche 7,50
Unser Service erzählt Ihnen gerne,
was wir aktuell im Programm haben

Alle Preise in EURO
inkl. Mwst

Allergene: A: Gluten, B: Krebstiere, C: Eier, D: Fisch, E: Erdnüsse
F: Soja, G: Milch, H: Schalenfrüchte, L: Sellerie, M: Senf
N: Sesam, O: Sulfite, P: Lupinie, R: Weichtiere